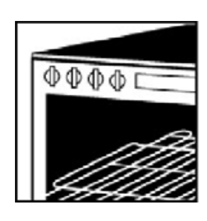


Perfo Four Plus

Décapant liquide pour fours.



Hygiène en milieu alimentaire

PROPRIETES

PERFO FOUR PLUS est un puissant décapant des graisses cuites et carbonisées.

PERFO FOUR PLUS est inerte sur l'inox, l'acier, l'émail et la fonte.

CARACTERISTIQUES

Couleur :	jaune ambré
Aspect :	liquide limpide.
pH à 1% :	13,7 +/- 0,5.
Densité :	1,05 +/- 0,02.

COMPOSITION

Tensioactifs amphotères et anioniques ; EDTA ; hydroxyde de sodium ; silicate de soude.

DOMAINES D'APPLICATION

Fours, grills, pianos, rôtissoires, barbecues, hottes, friteuses...

MODE D'EMPLOI

Décapage des fours, pianos grills, rôtissoires...

Pulvériser le produit pur sur la surface tiède de préférence ou légèrement chaude (40 à 70°C maximum). Laisser agir quelques minutes. Rincer à l'eau claire et froide après le décapage.

Décapage des friteuses.

Vidanger la friteuse et la rincer à l'eau claire.

Remplir d'eau chaude la friteuse au $^{2}/_{3}$, diluer 20 à 40 g de produit par litre d'eau, porter à une température de 70°C, laisser agir 15 à 30 minutes. Laisser refroidir, rincer abondamment.

Remettre la friteuse en huile ou huiler les parois.

PRECAUTION D'EMPLOI

S 2 : tenir hors de portée des enfants.

Produit corrosif, se référer aux consignes de sécurité mentionnées sur l'emballage.

LEGISLATION ET SECURITE

La formule de *PERFO FOUR PLUS* est déposée au Centre Anti-Poison de Paris. Tél. 01 40 05 48 48.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande à HYGIAL.

Conforme à la législation relative au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5 litres, carton de 2 (réf. 12340).

